

Vanille-Pudding mit Rosinen, Cognac und Honig

Ich habe in der letzten Zeit des öfteren ein Rezept zu einem Dessert mit Vanille-Pudding veröffentlicht, den ich aus der Tüte zubereitet habe. Ich erwidere Ihnen: Ich mache alles anders. Das muss jetzt so sein. Dieses Mal bereite ich den Pudding nicht aus einer Tüte aus Pulver zu, also einem Convenience-Produkt. Sondern aus frischen Zutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:871]

Milchreis-Pudding mit heißer Himbeer-Sauce

In diesem Gericht habe ich einmal eine gelungene Verbindung eines Convenience-Produkts und eines frischen Produktes durchgeführt.

Das Convenience-Produkt ist der Vanille-Pudding, der aus der Tüte kommt.

Das frische Produkt ist der Milchreis aus der Packung.

Ich hatte diesen Pudding in einer Kochsendung gesehen. Und habe nicht nach einem Rezept recherchiert. Sondern mir einfach gedacht, dass ein Pudding ja aus einem halben Liter Milch (für 2 Personen) zubereitet wird. In den kommt das Pulver aus der Tüte, das vorwiegend Stärke enthält, somit die Milch bindet und den Pudding dann beim Abkühlen im Kühlschrank fest werden

lässt.

Und Milchreis, also richtiger Rundkornreis, der sämig und schlotzig wird, wird ja in Milch gekocht.

Also habe ich dies einfach kombiniert.

Ich habe den Milchreis in Milch gekocht. Dann das Pulver aus der Tüte dazugegeben. Alles nochmals aufkochen lassen und den Reispudding in Schalen im Kühlschrank erhärten lassen.

Und ich denke, ein originales Rezept wird nicht viel anders aussehen.

Ich bereite die Himbeer-Sauce aus frischen Himbeeren zu, die ich kurz in Butter anbrate. Dann lösche ich mit etwas Cognac ab und flambiere die Himbeeren.

Leider verkochen die Himbeeren dabei komplett, es bleiben also keine ganzen Himbeeren übrig, wie ich sie gern in der Sauce gehabt hätte.

Ich gebe die Sauce dann noch durch ein feines Küchensieb, damit man nicht nur auf den Kernen der Himbeeren herumkaut.

Mein Rat: Der Pudding aus der Tüte wird mit einem halben Liter Milch zubereitet. Da der Milchreis jedoch einen Teil der Milch beim Garen aufsaugt, verwende ich für den Pudding 600 ml anstelle von 500 ml.

[amd-zlrecipe-recipe:862]

Roter Milchreis mit Heidelbeeren

Okay, Sie werden sagen, Milchreis kocht man mit Milchreis aus der Packung, und zwar einem Rundkornreis. Der schön schlotzig und sämig wird beim Kochen.

Nun, ich wollte ein wenig ein Farbenspiel in das Gericht bringen und wählte roten Vollkornreis. Dazu passt die Sauce mit den blauen Heidelbeeren sehr gut.

Ich gare zwar den Vollkornreis in Milch. Wie ein klassischer Milchreis sieht er aufgrund seiner Farbe aber nicht aus.

Außerdem müssen Sie bei der Garzeit aufpassen. Der von mir gewählte rote Vollkornreis hat laut Anleitung eine Garzeit von 30 Minuten. Allerdings in Wasser. In der kochenden Milch musste ich den Reis jedoch fast 1 Stunde garen, damit er wie ein Milchreis eben sämig und schlotzig wurde.

Für die Sauce karamelisiere ich Heidelbeeren in zerlassenem Zucker. Dann gebe ich Cognac hinzu und flambiere die Heidelbeeren. Fertig ist eine leckere, süße Sauce für dieses Dessert.

Und Sie müssen zugeben, es sieht doch gut und farblich schön aus, nicht wahr?

[amd-zlrecipe-recipe:854]

Bananen-Shake

Was macht man mit fünf Bananen, die schon überreif sind und vermutlich in kürze verderben würden?

Genau, man bereitet sich keinen neudeutschen „Smoothie“ zu, sondern einen altmodischen Bananen-Shake.

Mit Milch. Und eventuell einem Schuss Sahne, die ich allerdings nicht mehr vorrätig hatte. Aber dafür mit Ahorn-Sirup verfeinert.

So erhält man 3–4 Gläser eines leckeren, fruchtigen Getränks. Und das auch noch gesund ist.

[amd-zlrecipe-recipe:786]

Schweinerollbraten in Milch mit Schalenkartoffeln



Schweinerollbraten, Schalenkartoffeln, Steinpilzstücke und Sößchen

Manchmal passiert so etwas beim Zubereiten und Kochen. Man hat sich schon vor Tagen ein schönes Rezept herausgesucht oder überlegt, taut dann über Nacht den Braten auf für den kommenden Tag und stellt dann vor dem Zubereiten entsetzt fest, dass der aufgetaute Braten ja noch 12 Stunden in einer Mischung aus Salz und braunem Zucker marinieren soll. So geht es eben manchmal. Da ich aber trotzdem noch kochen wollte, bekommt der Braten heute eben nur zwei Stunden Zeit, um mit der Salz-Pfeffer-Mischung eingerieben mit Alufolie umwickelt im Kühlschrank zu marinieren. Dann muss er eben soweit fertig sein.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Schweinerollbraten
- 1 l Milch (3,5 % Fett)
- 1 TL getrockneter Estragon
- 1 TL Senfkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren

- 50 g Steinpilze
 - 1 EL Salz
 - 1 EL brauner Zucker
 - Salz
 - Pfeffer
 - Butter
 - Olivenöl
-
- 8 weichkochende Bio-Kartoffeln

Zubereitungszeit: Marinierzeit 12 Std. | Garzeit 2 Stdn.

Salz und Zucker in einer Schale vermischen. Den Schweinerollbraten damit gut einreiben, dann den Braten mit Alufolie umwickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren – hier musste wie erwähnt mit 2 Stunden vorlieb genommen werden.

Steinpilze in grobe Stücke schneiden. Schweinerollbraten aus der Alufolie nehmen und mit etwas Küchenpapier abtupfen. In einem Bräter etwas Olivenöl erhitzen und den Braten auf allen Seiten scharf und kross anbraten. Gleichzeitig die Steinpilzestücke mit anbraten. Dann mit der Milch übergießen, alle Kräuter hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen. Backofen auf 120 °C Umluft erhitzen. Den zugedeckten Bräter für 2 Stunden auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben, so wird der Schweinerollbraten innen saftig und rosé. Nach 1 Stunde den Braten wenden. Im Grunde ist dies eine Zubereitung wie nach der Niedrigtemperatur-Garmethode mit 60 oder 80 °C, denn bei 120 °C kocht auch die Sauce nicht. Und 2 Stunden Garzeit für einen Braten mit 1 kg wäre bei höherer Temperatur viel zu lange – bei dieser Zubereitung passt das jedoch sehr gut.

15 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln in der Schale kochen.

Nach dem Garen den Braten aus der Milch nehmen und einige Minuten mit Alufolie bedeckt ruhen lassen. Die Sauce erst gut verrühren, da die Milch beim Garen zwar nicht ausflockt, aber

sich noch einige Trübstoffe oder leichte Verklumpungen in der Milch bilden. Dann die Sauce entweder durch ein frisches Küchenhandtuch gießen, dadurch trennt man auch das zum Anbraten verwendete Olivenöl von der Sauce, oder durch ein feines Sieb. In letzterem Fall hat man aber das Fett in der Sauce. Oder gibt die Sauce in einen kleinen Topf, stellt ihn und auch den Braten in den Kühlschrank, schöpft am kommenden Tag das erkaltete und erhärtete Fett ab und serviert das Gericht erst dann. Auf alle Fälle aber unbedingt nach dem Filtern die Steinpilzstücke herausnehmen und wieder in die Sauce geben. Die Sauce mit etwas Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell für eine kräftigere, würzigere Sauce etwas reduzieren. Die Milchsauce schäumt natürlich auf, man kann sie nur bei geringer Temperatur köcheln lassen. Sollte die Sauce doch etwas grieselig werden oder ein wenig ausflocken, dann nochmals durch ein sauberes Küchentuch geben, um eine klare, reinflüssige Sauce zu erhalten.

Den Braten aufschneiden, auf zwei Teller geben, die Kartoffeln dazugeben, großzügig von der Sauce mit den Steinpilzstücken darüber verteilen und servieren.